

鉴 赏 与 品 味 系 列

干 酪

鉴 赏 手 册

Judy Ridgway 编 著

上海科学技术出版社·香港万里机构

*The
Cheese
Companion*

A Connoisseur's Guide

干酪 鉴赏手册

Judy Ridgway 编著

上海科学技术出版社 · 香港万里机构

Original title: *The Cheese Companion*
Copyright © 1999 Quintet Publishing Ltd.
All right reserved.

This book was designed and produced by Quintet Publishing Ltd.
6 Blundell Street, London N7 9BH

干酪鉴赏手册

© 2001 by Wan Li Book Co., Ltd. and Shanghai Scientific &
Technical Publishers.

Published by arrangement with Quarto Publishing Plc.

鉴赏与品味系列

干酪鉴赏手册

编 著 者: Judy Ridgway

创 作 总 监: Richard Dewing

艺 术 总 监: Clare Reynolds

设 计: Simon Balley and Joanna Hill

策 划 编 辑: Toria Leitch

编 辑: Rosie Hankin

摄 影: Ferguson Hill

中文版译者: 葛 宇

中文版编辑: 何丽川

出版者: 上海科学技术出版社 · 香港万里机构

发行者: 上海科学技术出版社

上海瑞金二路 450 号

承印者: 中华商务彩色印刷有限公司

出版日期: 2001 年 1 月第 1 版

2001 年 3 月第 2 次印刷

版权所有 · 不准翻印

ISBN 7-5323-5795-3/TS · 507

干酪
鉴赏手册



目 录

前 言	6
第 一 部 分	
干 酪 的 故 事	7
历 史	8
法 国	10
英 国	12
意 大 利	16
瑞 士	18
荷 兰 和 德 国	19
斯 堪 的 纳 维 亚	20
西 班 牙 和 葡 萄 牙	21
美 国	22
澳 大 利 亚 和 新 西 兰	23
世 界 其 他 地 方	23
干 酪 的 制 作	24
干 酪 的 分 类	34
第 二 部 分	
干 酪 全 录	50
鸣 谢	222

前言

假设一个人处于与世隔绝的情况，仅仅有一种食物可供选择，那么，我所认识的朋友中，绝大部分会选择巧克力。然而，我却选择干酪。和着乡村面包，我可以百吃不厌。从新鲜的稀奶油干酪、精致的山羊奶干酪，到第一流的青纹干酪，如罗奎福特干酪、乔治斯拉干酪、斯蒂尔顿干酪，我想像不出哪一种干酪我会不喜欢，只要它制作精良，并达到合适的成熟程度。我尝过的切达干酪有英国的萨默塞特干酪、美国的佛蒙特干酪、美味绝伦的瑞士山区干酪和法国的卡门培尔稀奶油干酪。如果我需要风味更浓郁一些的，我会选择风味强烈的意大利南部和西班牙中部产的绵羊奶干酪，以及充满辛辣味的庞特伊维克干酪，或者是2年成熟期的楔形帕尔梅散干酪——它也许是世界上最好的干酪。选择可说是无穷无尽的。

从我记事起，我就喜爱干酪。毫无疑问，我孩提时代最爱吃的干酪是预先切片的加工过的干酪。后来我又偏爱预先包装好的切达干酪和切片瑞士干酪。幸运的是，这15年来，干酪品种不断翻新。如今，很多原本不是传统的干酪生产国家，也有几十个干酪制造商。他们用山羊奶、绵羊奶和牛奶加工出各种新品种的干酪，新鲜的和成熟的，青纹干酪和切达干酪。世界各地干酪品种越来越多，人们选择的余地越来越大。

正是因为有这些从小积累的知识，我很自信，这本《干酪鉴赏手册》可以作为你选购干酪时有效的指南。它很轻巧，你可随身携带到市场；它使用方便、简单，在令人眼花缭乱的干酪品种前，它可以帮助你作出明智的决定。本书还为那些对干酪感兴趣的食客和购买者介绍了一些重要背景及购买时的注意事项。一书在握，干酪供应商再不敢以次充好。读完这本书，再去品尝一下，实践一下，你会发现，美味的干酪正等待着你。我衷心希望这本书能给你启迪。快来享受你的干酪之旅吧！

阿里·威斯维哥

干酪的故事



历史

没人确切地知道第一次制作干酪是在什么时候、什么地点。正如其他许多发明一样，干酪可能也是在同一时代由不同的部落发明的。正如我们所知道的，绵羊在12 000年前就被人驯养，而牛在古埃及时代就已饲养成功。因此，我们有理由推测，在这些动物被驯养、为人类产乳后不久，干酪就产生了。

那时，人们用皮革、陶器或木制容器来盛放挤好的奶。因为这些容器很难保持干净，所以鲜乳很快就会变酸凝固。下一步人们就会把凝乳块中的乳清排出，制成一种简单形式的新鲜干酪。第一块干酪很可能就是这样得来的。这些早期的干酪制作中没有用到凝乳酶，它们的风味一定很刺激，而且很酸。

不经过酸化而用凝乳酶凝乳是干酪制作过程的一个飞跃。这一工艺的起源同样不是很清楚。但在3世纪或4世纪，干酪的生产制作已经相当成熟。在欧洲，在罗马时代，模制和压制工艺与凝乳酶的使用相结合，生产硬质干酪的过程与我们现在所采用的工艺已非常相似。

那时，罗马士兵的食物配给是干酪和其他一些食品，如面包、酒和盐。因此，军事堡垒建在哪里，干酪制作就跟到哪里。就这样，干酪制作技术传遍了整个罗马帝国。

随着中世纪慢慢过去，横跨欧洲的宗教基地成为农业活动的中心，因为它们主要的土地所有者。对于那么多的斋戒日来说，干酪就显得尤为重要，因为斋戒期间不许吃肉。为了给人们经常单调的食谱增加一点兴趣，各种不同口味的定单和修道院促进了干酪品种向多样化发展。今天许多著名的干酪，最初起源都与男子修道院或女子修道院有关。文斯勒德(Wensleydale)干酪、庞特伊维克(Pont l'Eveque)干酪和泰特·德·默因(Tete de Moine)干酪就是很好的例子。从中世纪后期到19世纪后期，干酪制作在欧洲各国继续发展，而且各具特色。

在瑞士山区、英国的丘陵和峡谷地带，硬质干酪成为主

流；而洗型或霉型外壳的软质干酪则成为法国干酪的印记。

随着贸易的不断扩充，城市人口不断增长，干酪受到极大的关注，成为当时重要的商品。干酪贸易不仅跨地区，而且跨边境。当欧洲人大肆拓展殖民地以建立“新世界”时，他们也带来了干酪生产的传统工艺。

当时，所有的干酪都是以未经处理的乳为原料制作的。在18世纪50年代，法国微生物学家路易斯·巴斯德(Louis Pasteur)发明了巴斯德杀菌法，干酪制作工艺从此得以改变。未经处理的乳本身含有一些微生物，制作过程中稍不注意，不仅会使干酪变质，而且还会危害到消费者的健康。正是由于这个原因，在当时，干酪制作仅仅是一种小规模、劳动密集型的生产。

巴氏杀菌法第一次使干酪的大规模生产成为可能。不同地方、不同牧群采集来的乳可混合后进行标准化，由腐败微生物带来的风险也降低了。生产商可利用他们精心准备的发酵剂，加强对生产工艺的控制。

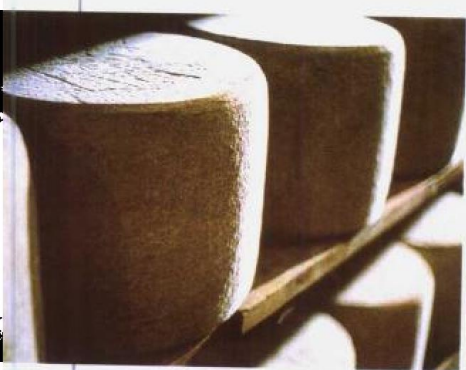
这些生产技术在过去的一百年里得到正式应用。大规模生产的稀奶油制品逐渐取代了小规模、传统生产的乳制品。在很多国家，干酪制造商对世界上最好的干酪品种进行拷贝，使它们大规模生产。很显然，这种情况也导致了干酪的个性逐渐消失，质量有所下降。



法 国

在罗马时代，法国的干酪就在世界上享有很高的声誉。当时，罗奎福特干酪和卡塔尔 (Cantal) 干酪是专门带到罗马来款待有钱人的。波里尼 (Poliny) 在1世纪写的书《自然故事》(Historia Naturalis) 中提到的干酪，可能就是这两种。

早期的法国干酪是在一种叫默塔里 (Mortaria) 的浅陶碗里制作的。这种碗粗糙的内表面能够持留住凝乳菌种，并保持2天，这样制作时不需要凝乳酶，用一些药草和陈乳清就能使乳凝固。乳清是通过一个小管排出的。在法国的部分地区，稀奶油干酪现在仍沿用这种方法制作。



卡塔尔干酪的成熟

罗马时代的罗奎福特干酪和卡塔尔干酪，与现代的产品到底有几分相似不得而知。但可能性很大的是，罗马人离开后，当地仍然保留了干酪生产的传统工艺。在17世纪和18世纪，干酪的生产技术仍然由修道院掌握。这种情况与查理曼

(Charlemagne)，法兰克王，后来的西罗马帝王的鼓励有关，他对干酪技术的发展作出了一定的贡献。很多故事讲述了这位开明的君主喜欢尝试新的干酪，并要求修道院长年供应。

到了中世纪，布里 (Brie) 干酪和考姆特 (Comte) 干酪成为新的著名品牌，和罗奎福特干酪和卡塔尔干酪一样有名。修道院继续发明了一些新的干酪品种，如芒斯特 (Munster) 干酪、玛瑞里斯 (Maroilles) 干酪和里伐罗特 (Livarot) 干酪。法兰西的文明习俗助长了这一活动。当时，人们习惯把干酪作为礼物赠送给所仰慕的人以表示敬意。纳瓦拉 (navarre) 的布兰奇 (Blanche) 就是因为每年送200个干酪给法兰西国王而名声大振，而诗人查尔斯·德沃伦斯 (Charles d'Orleans) 也把干酪送给他所仰慕的女人。

当地农夫也开始自己制作干酪。随着一些新方法、新技术

的不断引入，干酪品种越来越多。在早期当地的干酪生产中，很多都是以绵羊奶或山羊奶为原料制作的。后来，牛乳逐渐变得重要起来，因为它的产量不受季节影响。当地的干酪制造商千方百计保护其干酪制造秘方，防止外泄。有的人用法律手段成功地做到了这一点。到今天仍然有大约32种干酪用起源命名系统的方式 (Appellation d'Origine system) 来确保它们的地方可靠性。这从它们的商标上可以看到。(左) (见第38页)



15世纪以前，干酪在法国普通家庭膳食中扮演的角色是由这些家庭的社会地位决定的。穷人把新鲜的或经过短暂成熟的干酪作为主食，而富人通常是在大餐尾声吃些干酪作为休闲消遣，他们吃的往往是成熟期为6个月、8个月乃至12个月的干酪。到了16世纪后期，情况发生了变化。新鲜干酪在有钱人中间越来越流行。它们不仅作为用餐时的一道食品，而且还被制成精致的餐后甜点和珍奇的糕饼以供享用。

法国人喜欢享受生活中的美好事物，包括食品、美酒，因此，当地很多干酪品种能保存至今也就不足为奇了。目前有种说法是，法国干酪一年之中可以天天翻新，由此可见其品种之多。

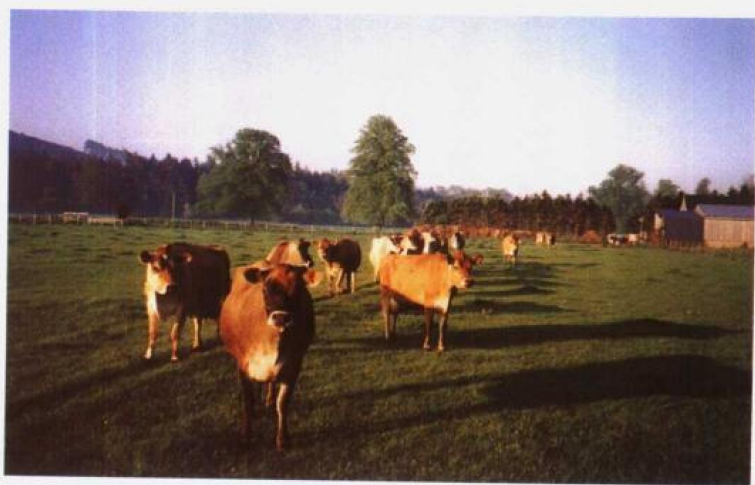
法国制造商也利用了巴氏杀菌法，但是工厂制作的干酪始终是以农家配方为基准的。最近，这种标准有些模糊，因为乳品厂自己发明了一些干酪品种，没有什么参照物。这种干酪通常味道比较淡，但尽管这样，在法国这些品种也有不少追随者。



常见组合：干酪和美酒

英 国

在罗马人占领期间，英国生产的是硬质干酪。有记载说柴郡 (Cheshire) 干酪在罗马市场上也有销售。事实上罗马人非常喜爱它，为了得到它的配方不择手段。有一个故事讲述了罗马人曾经在切斯特 (Chester) 绞死了一个干酪制作者，因为他拒绝交出配方。



罗克斯巴勒郡 (Roxburghshire) 的邦切斯特 (Bonchester) 母牛

在罗马人登陆前，英国人可能用浅碗制作简单的软质干酪，方法同法国人相似。在罗马人统治时期，英国的干酪制作重新回到这种简陋的方式，但硬质干酪的生产技术并没有完全流失。在威尔士和爱尔兰，可能仍然有人在制作硬质干酪。随着基督教的传播，修道院不断增多，干酪制作再一次兴旺起来。

这个时期的干酪通常在夏天制作，因为冬天之前，母牛通常要被屠宰。到了16世纪，绵羊奶和山羊奶也得到广泛的认可。切达干酪最初可能就是由绵羊奶和牛奶制作的。

中世纪的干酪是根据质地而不是起源地来分类的。这个时期的贸易活动很少，干酪仅仅在本地区出售。因此各种传统技术保存良好，直到20世纪。

硬质干酪是由脱脂乳制成的，质地非常坚硬。长时间的保

存使它越发坚硬，人们称之为“白肉”，因此注定是给仆人和农场劳工食用的。半硬质干酪是由全乳或低脂乳制成的，成熟期较短，味道较好。新鲜干酪是一种奢侈品，仅仅给庄园主食用。

直到17世纪，硬质干酪才结束这种坏名声。那时，牛乳逐渐取代其他种类的奶作为原料乳用来制作干酪，英国也逐渐形成自己传统风格的干酪。商人、代理、经管人和小贩把萨默塞特郡 (Somersetshire) 干酪、格洛斯特郡 (Gloucestershire) 干酪和兰

萨福克 (Suffolk) 干酪

中世纪最差的硬质干酪来自黄油产区艾塞克斯 (Essex) 和萨福克。有一首打油诗是这样来描述萨福克干酪的坚硬和坏名声的：

它使我变得粗鲁不堪，

它使我变得比魔鬼还坚硬，

刀子砍不了我，火融化不了我，

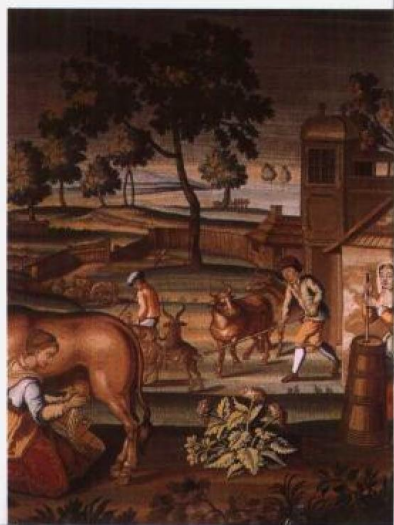
狗向我吠叫，但吃不了我。

开夏 (Lancashire) 干酪等乡村市场上最好的干酪拿到其他地方去卖，那些地方的干酪没这么好。

到17世纪末，伦敦的干酪商形成非官方的行业协会，开始利用河道和运河运送干酪，远距离的甚至还进行海运。切达干酪开始建立它的声誉。一开始，它仅在富人家的餐桌上出现。后来，农场主联合起来，合作生产更多的干酪，切达干酪才能够以较低的价格在市场上销售。

有关斯蒂尔顿 (Stilton) 干酪的最初记载是在1725年，是由丹尼尔·得福 (Daniel Defoe) 谈到的。那时，他正在英格兰和威尔士旅行，经过斯蒂尔顿，品尝过当地产的干酪。奇怪的是，在丹尼尔·得福之

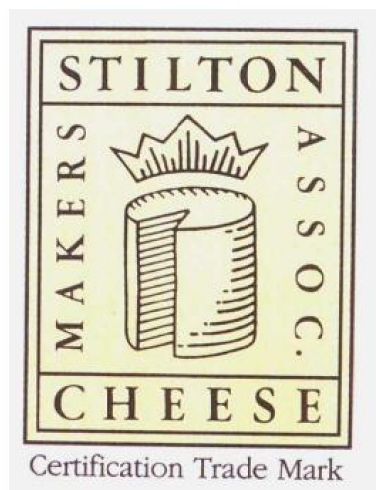
一幅中世纪的挂毯，图上显示一位妇女正在挤奶



前，没有资料记载这种青纹干酪 (blue cheese)。事实上，当时肯定有一些干酪能自然变绿，比如约克郡 (Yorkshire) 干酪，杰福克斯修道院 (Jervaulx Abbey) 的僧侣们制作的青纹文斯勒德干酪。

斯蒂尔顿干酪享有“干酪之王”的美称。尽管它的名声是在斯蒂尔顿的贝尔乡村旅馆得到的，但事实上它从来没在这个乡

村内制造过。这种干酪是由一个叫伊丽莎白·斯卡博 (Eliazbeth Scarbrow) 的妇女和她的女儿、孙女提供的。最初的配方得自于附近的奎比礼堂 (Quemby Hall)，伊丽莎白在那儿做过女管家。在那里，这种干酪被称作比蒙特夫人干酪 (Lady Beaumont's cheese)。目前它是英国唯一的拥有专利权的干酪，由斯蒂尔顿干酪制造者协会投资生产。



斯蒂尔顿干酪制造者协会

斯蒂尔顿干酪以前的成熟时间远远超过现在可接受的时间。得福在书中写道，当这种干酪被端到桌上时，上面簇

拥着一层厚厚的干酪蛆，可用勺子舀了吃。尽管如此，在当地它非常受欢迎，贝尔客栈当时的售价为每磅两先令六分。这种价格直到20世纪中期还没有其他干酪可与之相比。

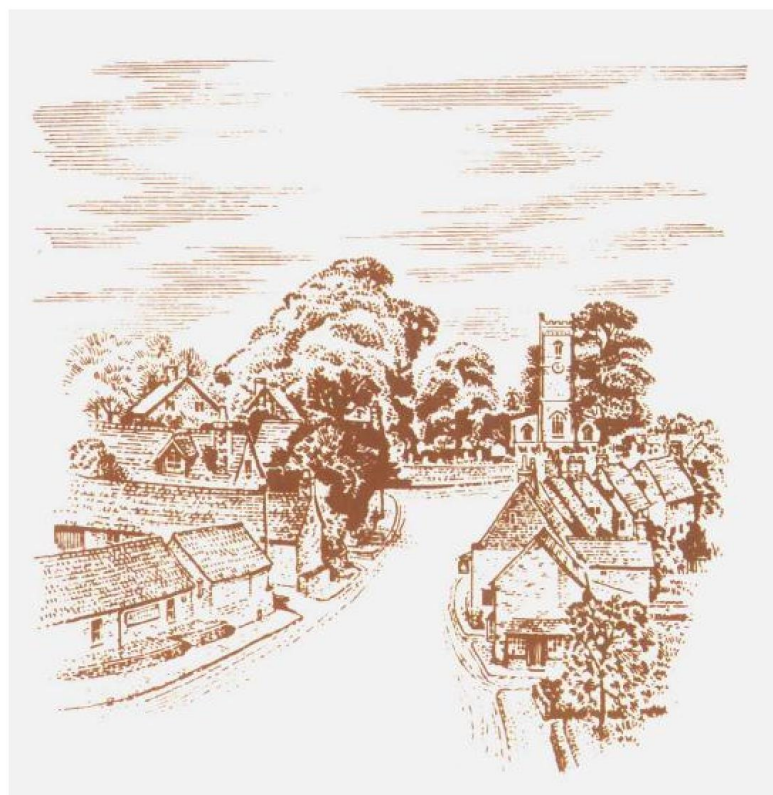
苏格兰生产一些新鲜的干酪，比如卡博克 (Caboc) 干酪的配方要追溯到15世纪，但大部分情况下苏格兰人更愿意把乳做成黄油。这也可能说明这样一个事实，邓洛普 (Dunlop) 干酪——苏格兰唯一的传统硬质干酪，很可能是切达干酪的变种。

在爱尔兰，干酪制作仍然是小批量的，有新鲜干酪和成熟干酪，发展到现在，成为一系列优质的农家自制干酪。

英国的干酪制造在19世纪得到很大的发展。那时，科学家们开始了解发酵过程。遗憾的是，巴氏杀菌法和工厂大规模生产技术的建立消灭了大部分旧式农家传统干酪。在英国这一数

量远远超过法国和西班牙。

然而，20世纪后期，小规模干酪制作有所复苏，人们对高质量的、风味浓郁的干酪需求越来越大。目前已有可能在农场的小型乳品厂买到传统的手工制作干酪，也有很多由母牛、绵羊奶和山羊奶制作的新的农家干酪过剩，因此现在随处可以发现本地土产的干酪。



考伯威尔主教村，乳品厂在路的左边

意大利

在意大利，干酪制造有一个良好的起始。早期的罗马人不喜欢喝新鲜奶，他们更愿意把它制成干酪后享用。原料乳主要来自山羊，无花果的浆汁常用来凝乳。自从有了凝乳酶，人们制作干酪变得更加老练。到1世纪，已有很多品种可供选择。罗马军队每天都分发干酪，作为士兵的配给。罗马人还把干酪用于烹调，制作特色点心和蜂蜜糕饼、面包、蛋糕，甚至用于制作干酪风味的蜜饯中。



新鲜干酪经常用香草或香料进行调味。熏制干酪作为每天的快餐或作为正餐的一部分，在意大利很普及。凝乳酶凝固的、沥干的干酪和粒状结构的格拉娜 (grana) 干酪如帕尔梅散 (Parmesen) 干酪，都是很早就有的。有钱人的餐桌上甚至还可吃上法国的、希腊的和英国的干酪。

在欧洲中世纪初期，宗教团体，尤其是在波河流域 (Po

Valley) 的宗教团体，使干酪制造的传统得以继续。到13世纪，古冈左拉 (Gorgonzola) 干酪和帕尔梅散干酪的名气已经很大。僧侣们不断拓展波河流域的牧区以提供丰美的牧草，牛奶也逐渐取代羊奶成为这些干酪生产的主要原料乳。

14世纪意大利作家卜伽丘著的《十日谈》是最早记载帕尔梅散干酪的资料。在书中，一个人对另外一个人说：“小山似的帕尔梅散干酪，被磨得很碎，在顶上面

莫扎雷拉干酪浸渍在盐水中

